



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MEKSİKA PİLAVI

- 4 orba kaşığı margarin
- 2 su bardağı yasemin pirinç
- 2 su bardağı tavuk suyu
- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 adet yeşil biber
- 1 adet kırmızı biber
- 1 adet domates
- 1 tutam maydonoz
- 1 tatlı kaşığı tuz

Pirinç nişastası çıkacak Őekilde yıkanır ve iyice süzdürülür. Soğan yemeklik doğranır. Biberler, domates ve maydonoz yıkandıktan sonra ince doğranır. Kıyılmış soğanlar ve bütün haldeki sarımsaklar yağda çevrilir. Rengi değişmeye başlayınca sarımsaklar çıkarılır ve pirinçler eklenir. Pirinçler parlaklaşıncaya kadar kavrulur. İki su bardağı tavuk suyu ve tuz konur. Maydonoz hariç diğer sebzeler eklenir. (Biberleri ve domatesi diri kalmaları için kavurmadım) Tencerenin kapağı kapanır. Kaynamaya başlayınca ateş kısılr. Kısık ateşte yaklaşık 15 dakika pişirilir. Ocağın altı kapatıldıktan sonra pilavın üzerine maydonoz eklenir. Tencerenin zerine bir kağıt havlu serilir ve kapağı kapatılır. 10 dakika dinlendirildikten sonra pilav karıştırılır ve 5 dakika daha dinlendirildikten sonra servis edilir.